

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 9

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 9 / 4. März 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



Aktuell über 850 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

reception@hotelleriesuisse.ch
Schlüsselkompetenzen für
den Hotellempfang erwerben
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-10
Suisse romande	10
Svizzera italiana	10
International/Marché international	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Prävention

Unfallprävention
ist wichtig. Gäste,
Mitarbeitende
und das Betriebs-
budget profitieren
davon.



Der Koch bleibt am Herd



CHRISTOPH MÜLLER
BERATER SPORT, bfu

GROSSE FIRMEN
DIREKTORIEN
GROßE STÄDTE
DINER & CO.

Gäste sollen während ihres Aufenthalts nicht verunfallen und auch Mitarbeitende sieht man gerne gesund und unverletzt am Arbeitsplatz. Fällt beispielsweise der Chefkoch wegen eines Skinfalls für längere Zeit aus, herrscht keine Freude. Die bfu - Beratungsstelle für Unfallverhütung ist überzeugt: Guter Rat ist nicht teuer.

nationen bei Massnahmen rund um die Sicherheit. Wie profitieren die Mitglieder von hotelleriesuisse von der Partnerschaft mit der bfu? Indem sie sich bei Fragen der Sicherheit beraten lassen und das Sicherheitsmanagement konsequent als integralen Bestandteil ihres Qualitätsmanagements behandeln. Gewinner sind dabei die Gäste, die Mitarbeitenden und nicht zuletzt das Betriebsbudget. Der Haken bei der Sache: Sicherheit installiert sich nicht von alleine – jemals muss dafür verantwortlich sein. Oft haben Hotels bereits einen Sicherheitsbeauftragten. Er oder sie setzt im Auftrag der Hotelleitung Massnahmen zur Sicherheit der Mitarbeitenden am Arbeitsplatz um. Wie sieht es aber aus, wenn die Mitarbeitenden nicht im Betrieb, sondern in ihrer Freizeit verunfallen? Absenzen

durch Nichtbetriebsunfälle sind wesentlich häufiger als Arbeitsunfälle. Es sollte daher Interesse der Betriebe sein, sich auch für die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden in der Freizeit einzusetzen, denn Unfälle während der Freizeit verursachen in der Schweiz pro Jahr materielle Kosten von 2.5 Mia Franken.

onsplan für den eigenen Betrieb zu entwickeln und mögliche Massnahmen dazu zu definieren. Dieser Tag und auch die umzusetzenden Massnahmen kosten zwar einen Batzen – jedoch deutlich weniger, als der Chefkoch mit Gipsbein zu Hause vor dem Fernseher. Eine Investition die sich also durchaus auch längerfristig lohnt.

Beratung für Mitglieder

Bereits im dritten Jahr stellt die bfu den Mitgliedern der Q-Trägerschaft ihre Kompetenz bei der Unfallprävention zur Verfügung. Sie hat sich bei der Überarbeitung der Leitfäden I und II des Qualitäts-Programms des Schweizer Tourismus engagiert und ihr Wissen eingebracht. Beim Label «Familien Willkommen» berät die bfu die Feriendestina-

tionen bei Massnahmen rund um die Sicherheit. Wie profitieren die Mitglieder von hotelleriesuisse von der Partnerschaft mit der bfu? Indem sie sich bei Fragen der Sicherheit beraten lassen und das Sicherheitsmanagement konsequent als integralen Bestandteil ihres Qualitätsmanagements behandeln. Gewinner sind dabei die Gäste, die Mitarbeitenden und nicht zuletzt das Betriebsbudget. Der Haken bei der Sache: Sicherheit installiert sich nicht von alleine – jemals muss dafür verantwortlich sein. Oft haben Hotels bereits einen Sicherheitsbeauftragten. Er oder sie setzt im Auftrag der Hotelleitung Massnahmen zur Sicherheit der Mitarbeitenden am Arbeitsplatz um. Wie sieht es aber aus, wenn die Mitarbeitenden nicht im Betrieb, sondern in ihrer Freizeit verunfallen? Absenzen

durch Nichtbetriebsunfälle sind wesentlich häufiger als Arbeitsunfälle. Es sollte daher Interesse der Betriebe sein, sich auch für die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden in der Freizeit einzusetzen, denn Unfälle während der Freizeit verursachen in der Schweiz pro Jahr materielle Kosten von 2.5 Mia Franken.

nächstes Kursangebot

Den Kurs «Unfälle im Sport» gibt es in Deutsch und Französisch. Der nächste Kurs in Deutsch findet am 23. März 2010 in Bern statt, der nächste in Französisch am 19. Mai 2010 in Aigle. Mehr dazu erfahren Sie auf www.bfu.ch, Rubrik «Prävention in Betrieben» oder bei Mirjam Mettler, Telefon +41 31 390 22 70, m.mettler@bfu.ch.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

**Das einzigartige «Unique»
Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!**

Mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs und 1 Hotel unter einem Dach ist es DER Treffpunkt in Zermatt!

4 Restaurants: **5 Bars & Clubs:**

Spaghetti & Pizza Factory THE PINK LIVE MUSIC BAR

Ristorante Portofino Broken Tex Mex Grillz Loft Club Lounge

Brown Cow Snack Bar Papa Caesar Lounge Bar

Brown Cow Pub

Wir suchen ab Mai 2010 oder nach Vereinbarung

RezeptionistIn in Jahresschleife

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, teamfähig und einsatzbereit.

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Post Zermatt, zHv Herr Daniel Droz, Vizedirektor Bahnhofstrasse 41, CH - 3920 Zermatt
daniel.droz@hotelpost.ch, Tel. 027 967 19 31, www.hotelpost.ch



Bahnhofstrasse 41
CH-3920 Zermatt
www.hotelpost.ch

gesucht wird für 3-/4*-Ferienhotel in den Bergen der erfahrene CH

Direktor/Geschäftsführer

der sich mit Charme und Durchsetzungsfähigkeit für Wohl unserer Gäste einsetzt.

Sie übernehmen die Verantwortung für den kompletten Frontbereich und die Küche – von der Angebotsplanung über QM-Umsetzung bis zur MA-Schulung. Zudem MitarbeiterUnterstützung im Marketing, Reception und der Haustechnik.

Bewerbung mit Foto und Ihrer Vision bitte an E-Mail: bergferien@gmx.ch

HOTEL DE LA PAIX***

3800 INTERLAKEN

Kleineres Familienhotel sucht ab Mitte Mai für die Sommersaison

(EHE)PAAR

Sie: Zimmer/Lingerie
Er: Küche und Office

SERVICEMITARBEITERIN

Speisesaal (kein à la carte) D/E

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Familie G. Etterli
info@hotel-de-la-paix.ch

Golderli

Wir suchen altershalber für unser bekanntes Berggasthaus im

Kiental
auf Sommer 2010 ein

Pächterpaar

oder auch Käufer.

Gut eingeführter Betrieb mit hohem Logementanteil und internationaler Kundenschaft. Günstige Miete.

Interessenten mit Freude am Anpacken und etwas Erfahrung im Saisonbetrieb erhalten weitere Auskünfte bei

G. u. B. Jost, Allmendstrasse 35
3714 Frutigen, Tel. 033/676-31-32
oder auf www.golderli.ch

► Abwesend bis-7. März

Charmante Hotel- & Gastropfros prägen das Ambiente des Unternehmens

Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des kleinen bis mittelgrossen Betriebes. Optimierung des Auftritts & Angebots. Gewinne erwartenswerte sowie sich durch exzellente Gastgeberqualitäten im lokalen Markt stärker verankern! sind die erklärten Ziele dieser herausfordernden Stelle mit Potential! Trifft sich das mit Ihren Vorstellungen und Neigungen? Willkommen bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche. Standort: An einer City-Lage einer angesehenen Deutschschweizer Metropole.

Nach Ihrem praktischen Einstieg als Stv. Restaurant Manager/in werden Sie sukzessive innerhalb einer Famous Group of Boutique- und Business-Hotels im Raum EU & CH mit der Philosophie des Unternehmens weiter vertraut gemacht, um als «Maître de la gastronomie» bzw. als Botschafter des Hauses einen optimalen Job machen zu können! Da der Betrieb an 365 Tagen des Jahres geöffnet ist hat das den Vorteil, hauptsächlich in Schichten zu arbeiten! Mit dem zweiten Restauranteile teilen Sie sich die anspruchsvollen Führungsaufgaben und vertreten sich gegenseitig bei Abwesenheiten.

Restaurantleiter/in (Stv.)

Restaurant-Brasserie & Bar eines 4**Hotels Superior**

Mitglied des Kaders

Kundenwünsche werden intern sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront steht Ihnen offen. Sie gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastronom. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut.

«Armed hochkrepeln» und «Commitment» sind für Sie keine Schlagwörter? Want to join one of the best companies? Dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Der Eintrittstermin kann auf April/Mai bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende für Sie erreichbar. +41 79 402 53 00 – Mit Spannung erwarten wir Ihren Kontakt!

Ansgar Schäfer

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Kundenwünsche werden intern sorgfältig analysiert und systematisch erfasst. Mit entsprechend professionell umgesetztem «bedürfnisorientiertem Marketing» erreicht das Unternehmen den spürbaren Vorsprung auf die Wettbewerber. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront steht Ihnen offen. Sie gelten als selbstbewusster, lösungsorientierter bzw. organisatorisch starker Gastronom. Mit den Mechanismen eines optimalen Guest Relation Managements sind Sie vertraut.

Ansgar Schäfer
Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaefferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaefferpartner.ch

6232-3018

**Shell Tankstellen-Unternehmer/in
in der Ostschweiz**



Führen Sie mehrere Tankstellen!

Nicht nur die Partnerschaft mit Ferrari macht Shell im Tankstellengeschäft zu einem der stärksten und dynamischsten Anbietern von Kraftstoffen auf dem Markt. An mehr als 50.000 Servicestationen weltweit werden täglich 25 Millionen Kunden bedient.

Shell bietet erfolgsorientierten Unternehmen eine selbständige Zukunft an der Seite eines starken Partners. Dieses Angebot bietet die Möglichkeit, in einem eigenen Verbund mehrere Tankstellen zu führen – bei überschaubaren Investitionen und unterstützt durch eine starke und globale Marke.

Wir denken und handeln unternehmerisch, kunden- und serviceorientiert, haben eine kaufmännische Ausbildung und Erfahrung in Personalführung. Sie schaffen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren und durch Trainings weiter zu qualifizieren. Sie arbeiten ertrags-, kosten- und zielerichtet, können Ihr Geschäft u.a. durch strategische Kundenbeziehungen weiter ausbauen, verfügen über Eigenkapital zur Gründung einer GmbH und wertvolle Sicherheiten zur Abdeckung des Geschäftsrisikos.

Wir bieten Ihnen moderne Stationen unter einer starken globalen Marke, stellen Ihnen herausragende Qualitätsprodukte, ein sehr erfolgreiches Kundenbindungsprogramm, umsatzerstärkte Shopkonzepte und praxiserprobte Betriebsstandards zur Verfügung und unterstützen Sie mit einer professionellen Organisation sowie einem umfangreichen Trainingsprogramm.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, bewerben Sie sich bitte unter:
http://www.shell.ch/home/content/che-de/aboutshell/careers/station_manager/

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Regionallandesdirektion Zürich
Postfach 1000
CH-8001 Zürich
Telefon +41 (0)1 25 88 40 00
Fax +41 (0)1 25 88 40 01
www.rathausbrauerei.ch

Horneggli
Berghaus

3778 Schönried

UN/A RESPONSABILE

Per la gestione del ristorante
a partire dal 15.06.2010

Requisiti:

Formazione adeguata

Lingue: T/F/I

Siamo lieti di ricevere la sua candidatura con foto
rest.horneggli@bluewin.ch

6213-3005

Rathaus Brauerei

— Restaurant —

Per April/Mai oder nach Vereinbarung suchen wir für unser leibhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reusspromenade, mit hausgegner Schaubrauerei

Chef de Service (m/w)

Wagen Sie den Schritt in eine erste Kaderposition!

Das Führungstrio unserer Restauration setzt sich aus dem Restaurationsleiter und zwei Chefs de Service zusammen.

Als Gastgeberpersönlichkeit mit guter Serviceerfahrung kümmern Sie sich um das Wohl unserer Gäste und sind für den Ablauf des Tagesgeschäfts verantwortlich. Ein Betrieb an unvergleichlicher Lage bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

**ServicemitarbeiterIn
Bar-/BuffetmitarbeiterIn**

Wenn Sie kreativ, selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei
Hans-Ruedi Bachmann · Unter der Egg 2 · 6004 Luzern
Telefon 041 410 52 57 · Fax 041 410 59 57
www.rathausbrauerei.ch
bachmann@rathausbrauerei.ch

6232-3407

Suchen Sie eine neue Tätigkeit in einem innovativen und zukunftsorientierten Hotelbetrieb? Im kommenden Herbst wird die Position des Küchenchefs frei und wir suchen deshalb nach Absprache einen

Küchenchef

für unser sehr gut positioniertes Ferienhotel, welches noch ganz privat, persönlich und familiär geführt wird.

Sie sind gewöhnt, unternehmerisch zu denken, sindführungs- und teamorientiert, die Speisen und Gerichte tragen unverkennbar Ihre Handschrift und lassen unsere Stammgäste Ihre Kreativität spüren. Kalkulationsicherheit, Betriebsinteresse und eine hohe Bereitschaft für eine aussergewöhnliche Küche nennen Sie ihr eigen. Die Eigenverantwortlichkeit für Einkauf und Menüplanung ist Ihnen sehr wichtig. Auch sind Sie eine dynamische und flexible Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste mit einem weiseliestigen Angebot immer wieder aufs Neue zu verwöhnen und zu überraschen.

LA GINABELLE

WELLNESS SPA BEAUTY

FAMILIÄRE GÄSTECHIK



Familie Abbottspont-Schell
Postfach 317
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 (0)27 966 50 00
Fax +41 (0)27 966 50 10
info@la.ginabelle.ch
www.la.ginabelle.ch

6232-3520

Die Einrichtung ist ein kleiner Betrieb mit einer Kapazität von 100 Plätzen. Der Betrieb ist eine Kombination aus Gastro und Hotel. Das Hotel hat 10 Zimmer mit einer Kapazität von 20 Personen. Die Gastro-Abteilung besteht aus einem kleinen Restaurant und einer Bar.

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffslustige, Saal, Weinsteube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

1. Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Kundig und tatkärfig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein außergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentlichen schaffen Sie für unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. +41 44 510 10 00

Beatrice Führer, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18; www.schiff-pfaeffikon.ch

6235-3485

info@schiff-pfaeffikon.ch

Auf Anfang April übernehme ich die Führung des Hotels Stadthaus in Burgdorf. Zusammen mit einem jungen, motivierten Team von Mitarbeitern möchte ich mein ganzes Können in diesen Betrieb, speziell natürlich ins Gourmetrestaurant La Pendule, einbringen und die früheren Erfahrungen meiner Kochkunst im Gastroführer GaultMillau (17 GM) wieder erreichen.

Ich sehe das Hotel Stadthaus als kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer perfekten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Freude am Beruf, Verwendung hochwertiger Produkte und Herzlichkeit im Umgang mit unseren Gästen sind das Credo unseres Unternehmens.

Für die Führung des Frontbereichs, insbesondere der Restaurants und der Reception, suche ich per Anfang April eine/n

Stv. Geschäftsführer/-in

Als stilischer und herzlicher Gastgeber prägen Sie das Ambiente unserer Restaurants an der Front und überzeugen dabei sowohl mit fachlichen wie menschlichen Qualitäten. Sie verfügen bereits über einige Führungserfahrung und leben einen teamorientierten Führungsstil von ihrer Fachkompetenz im administrativen Bereich, inkl. guten EDV-Anwenderkennissen, setzen Sie in den Belangen Reception, Personal und F&B-Kontrolle ein.

Gutes Organisationstalent, Flexibilität, ansprechende Fremdsprachenkenntnisse, die Bereitschaft, selber an der Front mitzuarbeiten und eine professionelle Affinität zu exquisitem Essen und feinen Weinen runden Ihr Profil ab.

Ich freue mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Fredi Boss, Alpenstrasse 17, 3415 Hasle-Rüegsau
Telefon 079 286 24 66

6235-3477

Unser Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug (GIBZ) mit weiterer Ausstrahlung über die Kantongrenzen hinaus ist die Berufsschule des Kantons Zug, in der die Berufsleute für Gewerbe und Industrie von morgen ausgebildet werden. Das GIBZ ist stolz, damit einen Beitrag an die Entwicklung des Kantons Zug und dessen Gesellschaft leisten zu können.

Wir suchen per 1. September 2010

einen Küchenchef/in als Pächter

als Gastgeber unseres Restaurants «Treff» im GIBZ. Sie sind für die Gesamtleitung des Restaurantbetriebes zuständig, insbesondere für den reibungslosen Serviceablauf und die Mitarbeiterführung/-planung. Nebst Ihrem unternehmerischen Denken zeichnet Sie ihr ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein aus.

Weitere Informationen und die Bedingungen zur Ausschreibung finden Sie unter: [< Kontakt < Treff < Ausschreibung](http://www.gibz.ch)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit einem detaillierten Konzeptvorschlag bis zum 31. März 2010 an

GIBZ Gewerblich-industrielles
Bildungszentrum Zug
N. Stadelmann
Baarerstrasse 100
Postfach 2159, 6302 Zug

6235-3521

Kanton Zug



Infolge Pensionierung suchen wir auf den 1. Januar 2011 eine initiativ Persönlichkeit für den

Gastro-Betrieb und die Geschäftsführung des Dorfzentrums Einsiedeln.

Der Gastro-Betrieb liegt mitten im Dorf Einsiedeln und gehört der Genossenschaft Dorfzentrum Einsiedeln. Es erwarten Sie ein gut konzipierter und bestens eingeführter Betrieb, der Raum für unternehmerisches Flair bietet. Die Bewirtung der Gäste steht in engem Zusammenhang mit dem Betrieb des gesamten Dorfzentrums (Veranstaltungen, Vereinsanlässe etc.).

Sie führen den Gastro-Betrieb auf eigene Rechnung. Daneben übernehmen Sie auch die Geschäftsführung des Dorfzentrums im Auftrag der Genossenschaft (Anlässe, Vermietung etc.).

Für allfällige Fragen oder Auskünfte steht Ihnen Herr Isidor Bucher, Präsident der Genossenschaft Dorfzentrum Einsiedeln, gerne zur Verfügung. Telefon: 079 335 31 45

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens 31. März 2010 an:

Isidor Bucher, Präsident
Genossenschaft Dorfzentrum Einsiedeln
Hauptstrasse 53
8840 Einsiedeln

6235-3472

UNA RESPONSABIL

schweizer relocation

Schweizer Relocation unterstützt Mitarbeitende und deren Familien von internationalen Unternehmen bei der Niederlassung im Raum Zürich und der ganzen Schweiz.

Wir suchen für diese äusserst vielseitige Aufgabe eine/n

Geschäftsführer/in

Der Tätigkeitsbereich umfasst die operative sowie die administrative Leitung des Relocation Services mit sechs Mitarbeitenden. Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kundenorientierte, wirtschaftlich denkende Persönlichkeit mit langjähriger Führungserfahrung in der Hotellerie, idealerweise mit einem Hotelfachschulabschluss. Sehr gute Sprachkenntnisse u.a. in Englisch sind für diese Position unerlässlich.

Wenn Sie ein professionelles Arbeitsumfeld schätzen und Zürich Ihnen vertraut ist, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Astrid Ohndorf.

Schweizer Relocation GmbH, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich
Tel. +41 (0)43 243 70 70 – Fax +41 (0)43 243 70 72
astrid.ohndorf@schweizer-relocation.ch
www.schweizer-relocation.ch

6230-3519



***HOTEL Bären
Adelboden

Familie Ch. & P. Willen, Dorfstrasse 22, 3715 Adelboden

Telefon 033 673 21 51 Fax 033 673 21 90

hotel@baeren-adelboden.ch

In unseren traditionellen Gastronomiebetrieb im Herzen von Adelboden suchen wir einen

KÜCHENCHEF

Stellenantritt Juni 2010

Sie organisieren die 4-6 Mitarbeiter umfassende Brigade, sind zuständig für den Wareneinkauf, die Mitgestaltung der Tages- und Saisonabende und die Führung der Hygienekontrolle.

Die Akzente setzen wir auf ein saisonal angepasstes Angebot von qualitativ hochstehenden, frisch zubereiteten Gerichten. Für Abwechslung sorgen unsere Spezialitätenwochen. Unsere Stammkunden wie auch Gäste aus aller Welt schätzen unsere hohe und konstante Qualität aus Küche und Keller.

Wir freuen uns auf eine fachlich ausgewiesene, motivierte, zielorientierte und erfahrene Persönlichkeit, die auch bei hohen Geschäftsfrequenzen Übersicht und menschlichen Umgang behält. Eine langfristige Zusammenarbeit ist erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Familie Christine & Peter Willen

6239-3514



EINSTEIN ST.GALLEN ***
CONGRESS HOTEL SPA

Unser neues Einstein Congress im Herzen der Altstadt von St. Gallen ist eröffnet und bildet zusammen mit unserem Einstein Hotel einen neuen Anziehungspunkt.

Zur Stärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine gastorientierte Persönlichkeit als

&B Assistant

Ihr Aufgabenbereich umfasst unter anderem die Übernahme der Serviceleitung in einem unserer Restaurants, die Einteilung und Schulung unserer Mitarbeiter, die Aktualisierung der Wein- und Speisekarte, die Unterstützung des F&B Managers im Bestell- und Kontrollwesen und die Kassenprogrammierung der Micross-Kassen inkl. Berichtswesen.

Sie haben eine Ausbildung im Gastgewerbe, optimalerweise eine Weiterbildung an einer Hotelfachschule und konnten bereits Erfahrung im F&B-Bereich sammeln. Sie sprechen Deutsch, Englisch und von Vorteil auch Französisch. Hohes Qualitätsbewusstsein, Selbstständigkeit und Teamfähigkeit zeichnen Sie aus. Gute Kenntnisse im Protel- und Micross-Kassensystem sind von Vorteil.

Bei uns erwarten Sie eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe mit einem jungen und motivierten Team.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Einstein St. Gallen AG

Frau Myriam Oberholzer

Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen

Telefon 071 227 55 80, myriam.oberholzer@einstein.ch

www.einstein.ch

6230-3500

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Arau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

suchen wir per sofort eine

Chef de Réception

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Führung des gesamten Front- und Backoffice-Teams (ca. 12 Mitarbeitende) sowie die Zufriedenheit der Gäste verantwortlich. Als Chef de Réception sind Sie die rechte Hand des Direktors, vertreten ihn bei dessen Abwesenheiten und sind während dieser Zeit für sämtliche operative und administrative Belange zuständig. Das Aufgabengebiet beinhaltet die Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs an der Réception, die aktive Mitarbeit an der Réception mit den dazugehörigen Aufgaben wie die Entgegennahme von Reservationen, den Empfang von Gästen, die Betreuung von Seminargästen, das Durchführen von Check-ins und Check-outs, das Ausführen von Tagesabschlüssen sowie das Erstellen von Firmenverträgen. Zudem führen Sie Qualifikationsgespräche, schulen unsere internen Mitarbeitenden und koordinieren die Einsatzplanung. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag in zwei Schichten von 06.30 – 15.30 Uhr oder von 08.30 – 18.00 Uhr. Mindestens 1-Mal pro Monat übernehmen Sie auch den Weekendkontrolldienst.

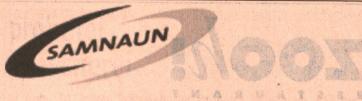
Ihr Profil: Wir suchen eine verantwortungsbewusste, selbstsichere junge Frau, welche über eine abgeschlossene Berufsschule in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss verfügt. Sie führen teamorientiert und partizipativ, haben sehr gute Kenntnisse an der Réception oder haben schon als Chef de Réception gearbeitet. Sie können Ihre Mitarbeitenden motivieren, besitzen ein organisatorisches Talent und ein gutes Durchsetzungsvermögen. Sprachlich sind Sie schriftlich sowie mündlich in Deutsch und Englisch auf sehr hohem Niveau. Ebenfalls arbeiten Sie dienstleistungs- und lösungsorientiert, sind loyal und bringen eine gute Portion Humor mit.

Wir bieten: Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorliehafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

6230-3471



Zum 01. Juni 2010 sucht Samnaun Tourismus eine(n)

Leiterin Information

Ihre Hauptaufgaben

- Gästebetreuung am Schalter und Telefon
- Führung des Mitarbeiter-Teams und Ausbildung von Lernenden
- Führung der Buchhaltung (FIBU, Jahresabschluss)
- Führung des Kurtaxenwesens
- Verantwortung für den Unterhalt der EDV-Systeme
- Projektarbeiten
- Mithilfe bei Gäste-Events
- Promotionen in der Schweiz und im Ausland

Ihre Talente & Qualifikationen

- Sie sind kontaktfreudig, team- und begeisterungsfähig
- Sie lieben selbständiges Arbeiten und sind flexibel und belastbar
- Sie weisen eine touristische Aus- bzw. Weiterbildung oder Berufserfahrung in einem touristischen Betrieb vor
- Sie arbeiten gerne am Computer und lieben den Umgang mit Zahlen
- Sie sind bereits Berufsbildner oder kennen die kaufmännische Ausbildung
- Sie verfügen über umfangreiche Kenntnisse im Bereich Finanzverwaltung und Rechnungswesen

Zum 01. August 2010 sucht Samnaun Tourismus eine(n)

Praktikantin (1 Jahr)

Bei Samnaun Tourismus können Sie Berufserfahrung im Tourismus sammeln und erhalten Einblick in sämtliche Bereiche eines Tourismusverbandes. Sie sind kontaktfreudig, und lieben den Gästekontakt? Dann nichts wie los!

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen! Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 19.03.2010 an:

SAMNAUN TOURISMUS, Herr Christoph Kunz, Direktor,

Dorfstrasse 4, CH-7563 Samnaun Dorf

Tel +41 81 868 58 58, Fax +41 81 868 56 52

christoph.kunz@samnaun.ch

www.samnaun.ch



Das Sunstar Hotel Grindelwald **** ist ein vielseitiges und aktives Haus mit Wellness-Oase und Seminarräumen mit fantastischer Aussicht. Die Angebotspalette im idyllischen Gletscherdorf Grindelwald in der ganzen Jungfrau Region ist gross.

GRINDELWALD

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir noch Sie als unsere:

Wellnessleiterin

Eintritt per sofort

Sie verfügen über Know-how im Wellnessbereich und sind eine extrovertierte Persönlichkeit mit Kenntnissen und Erfahrungen in diversen Massagetechniken. In dieser interessanten Tätigkeit steht für Sie der Guest im Mittelpunkt. Sie sind für eine optimale Belegung und Einsatzplanung sowie eine kompetente Beratung im Wellnessbereich verantwortlich.

Neben den grossen Erwartungen an Sie, haben aber auch wir Ihnen Einiges zu bieten wie: Interne Schulung und Weiterbildung sowie eine solide und starke Schweizer Hotelkette im Hintergrund sind dabei nur einige Punkte. Neugier geworden? Sie sind herzlich willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Herr Yves Timonin, Gastgeber/Direktor
Sunstar Hotel Grindelwald, 3818 Grindelwald/Schweiz
Tel. 033 854 77 77 Fax. 033 854 77 70
Mail: direktions.grindelwald@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.
O HOTELS ***

GRINDELWALD - WENGEN

6228-3102

6228-3103

6228-3104

6228-3105

6228-3106

6228-3107

6228-3108

6228-3109

6228-3110

6228-3111

6228-3112

6228-3113

6228-3114

6228-3115

6228-3116

6228-3117

6228-3118

6228-3119

6228-3120

6228-3121

6228-3122

6228-3123

6228-3124

6228-3125

6228-3126

6228-3127

6228-3128

6228-3129

6228-3130

6228-3131

6228-3132

6228-3133

6228-3134

6228-3135

6228-3136

6228-3137

6228-3138

6228-3139

6228-3140

6228-3141

6228-3142

6228-3143

6228-3144

6228-3145

6228-3146

6228-3147

6228-3148

6228-3149

6228-3150

6228-3151

6228-3152

6228-3153

6228-3154

6228-3155

6228-3156

6228-3157

6228-3158

6228-3159

6228-3160

6228-3161

6228-3162

6228-3163

6228-3164

6228-3165

6228-3166

6228-3167

6228-3168

6228-3169

6228-3170

6228-3171

6228-3172

6228-3173

6228-3174

6228-3175

6228-3176

6228-3177

6228-3178

6228-3179

6228-3180

6228-3181

6228-3182

6228-3183

6228-3184

6228-3185

6228-3186

6228-3187

6228-3188

6228-3189

6228-3190

6228-3191

6228-3192

6228-3193

6228-3194

6228-3195

6228-3196

6228-3197

6228-3198

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

6228-3199

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der DOW Europe GmbH

Bachobelstrasse 3, 8810 Horgen

suchen wir per sofort einen bzw. flexiblen Anstellungsvertrag eine/n

Koch

Ihre Aufgabe: Sie sind zuständig für diverse Mise en place Aufgaben sowie die Mithilfe bei der Produktion der Menüs auf allen Posten der Produktions- und à la carte Küche. Zudem übernehmen Sie die Verantwortung für einen Posten bei Abwesenheit des Postchefs, tragen die Mitarbeiterverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, jeweils von 6.30 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen einen teamfähigen, motivierten und einsatzfreudigen Mitarbeiter, welcher über eine abgeschlossene Kochlehre verfügt und bereits mehrjährige Berufserfahrung mitbringt. Zudem bringen Sie gute Kenntnisse im Bereich Dessert und Patisserie mit, sind belastbar, kreativ sowie verantwortungsbewusst und verfügen über ein vernetztes Denken.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36 info@zfv.ch, www.zfv.ch



Experience Matters

Die Kundenzufriedenheit bei unseren Dienstleistungen ist sehr hoch. Dies verdanken wir unseren motivierten Mitarbeitenden, erstklassigen Produkten und gehobenen Serviceleistungen.

American Express Travel ist eine der grössten Reise- und Dienstleistungsorganisationen der Welt. Unsere Geschäftsstrategie ist erfolgreich und die stetige Expansion erfordert neue, begeisterungsfähige Mitarbeiter. Für unsere Agentur im **Zürcher Seefeld**, Abteilung «Concierge Services», suchen wir deshalb Sie als

Persönlicher Concierge

Wir sehen Sie als Persönlichkeit mit ausgeprägtem Kundenorientiertheit und einem hohen Grad an Dienstleistungsbe-wusstsein. Als «persönlicher Concierge» unserer anspruchsvollen Kundenschaft, erfüllen Sie individuelle Wünsche. Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung, eine sehr gute Allgemeinbildung, haben grosses Organisations- und Verkaufstalent sowie ein großes Interesse an Sport, Kultur und Gastronomie – und dies weltweit. Besitzen Sie gute Umgangsformen, beherrschen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, dann sollten Sie uns umgehend kontaktieren. Fundierte MS Office Anwenderkenntnisse setzen wir voraus.

American Express bietet Ihnen mehr

Als Global Player bietet American Express Travel mehr als einen spannenden Job: Unser internationales Netzwerk ermöglicht Ihnen Kontakt und Austausch mit anderen Ländern und Kulturen. Mitarbeiter-/Teamförderung ist bei uns zudem kein bloßes Schlagwort, sondern gelebte Unternehmenskultur. Und für das Tüpfelchen auf dem «» sorgen Gratis-Kreditkarte, günstigste Travellers Cheques, sehr gute Sozialleistungen, ein attraktives Mitarbeiter-Anerkennungsprogramm sowie Reisevergünstigungen.

Möchten auch Sie «part of the winning team» sein? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

American Express Int. Inc.
Bellerivestrasse 17, 8047 Zürich
Susanne Najid, Tel. 044 385 64 50
susanne.n.najid@aexp.com

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.americanexpress.com/jobs



6170-5476



Das Kantons Spital Glarus verwöhnt täglich rund 350 Patienten, Besucher, Gäste und Mitarbeitende im der Cafeteria und im Personalrestaurant. Unser Ziel ist eine Kombination aus hoher Qualität, bestem Service und angenehmem Ambiente – kurz alles dreht sich um persönliche Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden.

Zur Verstärkung unseres Führungsteams, suchen wir ab 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine kreative Persönlichkeit als

Leiter/in Cafeteria/Personalrestaurant mit Entwicklungsmöglichkeit Hotellerie

Sie führen ein Team mit 6 Mitarbeiterinnen. Sie koordinieren gerne, verstehen es, zu motivieren und arbeiten aktiv mit. Mit Ihrem Team sichern Sie hohe Qualitätsstandards und verbessern diese stetig weiter. Sie sind eine perfekte Gegenüberstellung zwischen Geschäft und Gesellschaft, kaufen gerne und halten die Gelegenheit für eine angenehme Atmosphäre. Ihr oberstes Ziel sind zufriedene externe und interne Kunden und Sie sind dafür bereit, manchmal auch das «Unmögliche» möglich zu machen. Daneben organisieren Sie gerne Seminare und Bankette. Sie sind Ansprechpartner von der Planung bis zur Durchführung und leiten die Anlässe umsichtig. Weiter unterstützen Sie uns bei der Weiterentwicklung unseres Hotellerieangebots für unsere grund- und zusatzversicherten Patienten.

Wir bringen eine fundierte gastronomische Ausbildung und Berufserfahrung im Bankett-/Seminarbereich mit. Ihre Fähigkeit, Prioritäten zu setzen und in Gesamtzusammenhängen zu denken, lässt Sie auch in hektischen Situationen den Überblick bewahren. Sie suchen ein interessantes Aufgabenspektrum und sind bereit in einem dynamischen Umfeld Verantwortung zu übernehmen. Wir setzen für die Tätigkeit Erfahrung in der Personalführung, Kommunikationsstärke und ein natürliches Durchsetzungspotenzial voraus.

Wir bieten Ihnen Raum zur fachlichen und persönlichen Entwicklung. Sie arbeiten gerne interdisziplinär mit vielen Bereichen zusammen und bringen Ihre Erfahrungen ein.

Frau Bettina Dürr, Leiterin Gastronomie, Tel. 055 646 32 83 freut sich auf Ihren Anruf und beantwortet gerne Ihre Fragen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte ab Ende März 2010 an:

Frau Bernadette Meli Sbrizi, Leiterin Personalmanagement
Kantonsspital Glarus, Burgstrasse 99, 8750 Glarus
Email: personal@ksgl.ch

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage:
www.kantonspitalglarus.ch

6233-5019

- 6233-5019



SORELL HOTEL
SEEFELD

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigt die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Arau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für uns

Sorell Hotel Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiterin

Réceptionistin/Réceptionisten

Ihre Aufgabe: Als Service-Mitarbeiterin sind Sie hauptsächlich für allgemeine Mise en place-Arbeiten, die Bedienung und Betreuung der Gäste, das Führen einer Servicestation mit Direktinkasso, die Mithilfe bei Bestellungen, das Ausführen von Tagesabschlüssen, das Anrichen von Speisen in der Küche, die Zubereitung von Cocktails sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Spätdienst von 15.00 bis 24.00 Uhr. Zudem übernehmen Sie bei Ferienabwesenheiten den Frühstücksdienst und helfen bei Bedarf am Wochenende aus.

Als Réceptionistin/Réceptionist betreuen Sie unsere Gäste beim Check-in und Check-out, bearbeiten die eingehenden Reservationen sowie diverse Korrespondenz in D/E, arbeiten mit dem Fidelio 7.14-Reservierungsprogramm und dem Verkaussystem Synergy. Zudem befinden Sie die Telefonzentrale und pflegen die Onlinenkäufe. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in 4 verschiedenen Diensten zwischen 6.30 und 22.00 Uhr.

Ihr Profil: Wir suchen dienstleistungsorientierte, selbständige, motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche bereits über fundierte Erfahrungen in ähnlicher Funktion verfügen. Zudem bringen Sie sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse mit.

Wir bieten: Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6219-5501



Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich. Unser Unternehmen umfasst die zwei A-la-carte-Restaurants Outpost und Altes Klösterli und die zwei modernen Free-flow-Selbstbedienungs- und Bankett-restaurants Siesta und Masoala. In der Gesamtunternehmung beschäftigen wir rund 80 Vollzeitmitarbeitende sowie bis zu 80 Aushilfsmitarbeitende.

Für das Alte Klösterli, unseren typisch schweizerischen und lebhaften Landgasthof, suchen wir per 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung:

Gelernten Jungkoch (m/w)

- Sie sind interessiert an der Schweizer Küche mit modernem Touch
- Sie bringen 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung mit
- Sie sind hektischen Situationen gewachsen
- Sie haben Freude an Ihrem Beruf

Für unser Restaurant Outpost, das im amerikanischen Clubstil gehaltene Restaure mit Canadian-Beef-Spezialitäten und Seafood-Schlemmereien, suchen wir per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung einen:

Gelernten Jungkoch (m/w)

- Idealerweise bringen Sie 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung mit
- Sie sind interessiert an gehobener, internationaler Küche
- Sie haben Freude an Ihrem Beruf

Für das Restaurant Masoala, unser modernes und nicht ganz alltägliches Restaurant mitten im Zoo, wo wir nebst Tages-Selbstbedienungsbetrieb exklusive Bankette mit hochstehender Gastronomie durchführen, suchen wir per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung einen:

Gelernten und kreativen Pâtissier (m/w)

- Sie bringen 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie mit
- Sie sind mit unserem zweiten Pâtissier für die Herstellung unserer vielseitigen und kreativen Pâtisseries verantwortlich
- Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Zoo Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürichbergstrasse 219
8044 Zürich oder katrin.hagnauer@zoo.ch

Infos über die Betriebe unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurants



Direkt im Herzen des beliebten Bündner Ferienortes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellness-Angebot. Wir suchen Sie für Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab Mitte Juni 2010 noch folgende Teammitglieder:

DIREKTASSISTENTIN

Ganzjahresanstellung - Sie arbeiten frontorientiert, haben Führungserfahrung im Front Office-Bereich sowie beste EDV- und Sprachenkenntnisse (D, E, F).

ASSISTANT F&B/RESTAURANT LEITER (m/w)

Mit ersten Führungserfahrungen sowie praktischer Serviceerfahrung in der Vier- oder Fünfsternehotellerie Sprachen: D/E w.m. F.

COMMIS DE CUISINE / CHEF DE PARTIE

Mit Erfahrung im gehobenen Halbpensionsbereich,

HOTELFACHFRAU / -MANN IM SERVICE

Mit starken Serviceerfahrungen, Sprachen: D/E w.m. F.

RÉCEPTIONISTIN / IN

Mit Berufserfahrung, Sprachenkenntnisse D, E, F sowie Erfahrung mit Protel-Reservierungssystem von Vorteil.

Möchten Sie in einem der schönsten Orte in der Schweiz leben und arbeiten? Mehr erfahren Sie auf www.tschuggenhotelgroup.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler



CLOUD 9
CLOUD 10
CLOUD 11

CH-7830 Arosa

Tel. +41 (0)81 378 63 63, Fax +41 (0)81 378 63 64

www.valsana.ch

MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

TSCHUGGEN HOTEL GROUP

COLADORA

COLADORA

6219-5501

6219-5501

prohotel Wäscherei

In über 30 Jahren hat sich die Prohotel Wäscherei AG bei Hotels, Restaurants, Industriebetrieben, Heimen und Kliniken als verlässlicher Wäsche-Dienstleister für die Verarbeitung und Vermietung von Wäsche etabliert. Unsere neue Expansionsstrategie umfasst die Erweiterung unseres Produktpportfolios und unseres Einzugsgebietes. Zur Unterstützung unserer Geschäftsführerin suchen wir sofort oder nach Vereinbarung

eine Aussendienst-Mitarbeiterin/einen Aussendienst-Mitarbeiter (mit ca. 50% Bürotätigkeit)

Ihre Aufgaben:

- Analyse des Absatzmarktes
- Akquisition neuer Kunden
- Nachbearbeitung, Erstellen von Kalkulationen und Offerten
- Betreuen und Beraten von bestehenden Kunden

Ihre Zielgruppen:

- Hotels, Restaurants, Industriebetriebe
- Pflegeheime, Altersresidenzen, Kliniken
- Banken, Versicherungen, Krankenkassen

Ihr Profil:

- Leistungsausweis in der Akquisition von Neukunden
- Mehrjährige Erfahrung im Umfeld Ihrer zukünftigen Tätigkeit ist Bedingung
- Überzeugendes Auftreten, hohes Mass an Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit
- Strukturierte, proaktive und selbstständige Arbeitsweise
- Beharrlichkeit, Ausdauer und Teamfähigkeit
- Sehr gute Kenntnisse der MS-Office-Applikationen

Unser Angebot:

- Wir bieten Ihnen eine selbstständige, spannende Tätigkeit in einem abwechslungsreichen Umfeld und interessante Anstellungsbedingungen.
- Wir garantieren Ihnen eine umfassende Einarbeitung und die Unterstützung eines kleinen, motivierten Teams.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann würden wir Sie gerne kennenlernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Prohotel Wäscherei AG, Mirjam Tsering,
Oberfeldstr. 24, 8302 Klöten oder mitsering@prohotel.ch

SV catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbehinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 12. April 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Köchin / Koch 100 %

In unserem Betrieb Culinarium ZKB City im Herzen der Stadt Zürich versorgen sie täglich bis zu 580 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus drei Menüs, einem Wochenbuffet, diversen Spezialitäten, einem reichhaltigen Salatbuffet, einer Dessert-Auswahl und ca. 30 Aktionen pro Jahr. Dem Betrieb sind eine Cafeteria mit 180 Plätzen und eine haus-eigene Patisserie-Produktion mit Auslieferungen angegliedert.

In Ihrer Funktion sind sie auf allen Posten der warmen Küche tätig. Dabei legen wir bei den Lebensmittelwert auf einen hohen Anteil an Frischprodukten. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören zudem das Bestellen, die Inventuraufnahmen, die Mitarbeit bei Sonderanlässen und Banketten sowie die Mithilfe bei der Ausbildung der Lernenden Köche. Sie arbeiten von Montag bis Freitag, vorwiegend von 6.30 Uhr bis 15.40 Uhr.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung in einer Küche mit Frischprodukten
- Kreative/r Fachfrau/-mann mit Freude am Beruf
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Selbstständig, flexibel, teamfähig und belastbar

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Bruno Suter, Restaurant Manager, erzielt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 44 292 27 41, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG
Culinarium ZKB City, LDXRC
Postfach
CH-8010 Zürich

SV

gurten

Rauf aus der Stadt!

Traumjob auf dem Gurten!

Wir suchen per 1. Mai bis Ende Oktober 2010:

Servicefachmitarbeiter/in 100%

Chef de Service 100%

Chef de Partie Gardemanger 100% im Restaurant Bel Etage und im Bankett

Wir suchen per 1. Mai in Jahresstelle:

Chef de Partie 100% im Tapis Rouge Commis de Cuisine Entremetier 100%

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Genossenschaft Migros Aare

Personelles

Karin Aeschbacher
Industriestrasse 20 / Postfach 16
3321 Schönbühl

Details zu diesem Job: www.gurtenpark.ch

815-3495

EINTRETEN UND TRÄUMEN...



HOTEL CENTRAL AM SEE WEggIS

Für unser Ferienhotel mit à-la-Carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch MitarbeiterInnen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Reception

Empfangssekretärin D/E/F April/Mai 2010 Saison

Service

ServicefachmitarbeiterInnen D/E/F für unser Restaurant April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

ServicefachmitarbeiterInnen D/E/F

für die Betreuung unserer Hotelgäste April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Küche

Souschef

Chef Saucier

Chef Entremetier

Chef Tournant

Commis de cuisine

März 2010 Saison April/Mai 2010 Saison April/Mai 2010 Saison Mai 2010 Saison April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

Hotel Central am See • CH-6353 Weggis • Tel. 041 392 09 09
Fax 041 392 09 00 • E-Mail: info@central-am-see.ch
Internet: www.central-am-see.ch

815-3373

LÄNDLI

FERIEN • GESUNDHEIT • SEMINARE

Das Zentrum Ländli ist ein Ort der Begegnung und Erholung, für Ferien, Gesundheit und Seminare und liegt am Ägerisee im Kanton Zug. Eine moderne Wellness-Oase und ein komplettes Gesundheitszentrum sowie aktuell ausgestattete Seminarräume gehören zu unserem vielseitigen, ganzheitlichen Auf Leib, Seele und Geist ausgerichteten Angebot. Unser Haus steht für Tradition, Qualität und Einzigartigkeit; es ist ein Zweig des Diakonieverbandes Ländli.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Réceptionistin/ Réceptionisten, 50–80%

Sie verfügen über eine Ausbildung in der Hotellerie oder im km. Bereich und haben bereits Erfahrung an einer Hotel-Réception. Sie arbeiten gerne im Team, sind qualitätsbewusst, serviceorientiert und belastbar.

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Telefonvermittlung
- Zimmer-, Gruppen-, und Seminar-Reservierungen sowie Abrechnungen
- Kasse (Check-in, Check-out, Postcheck usw.)
- Kontrolle der Zahlungseingänge, Mahnwesen
- allgemeine Schreibarbeiten
- Kontakte zu Spitätern, Sozialdiensten, Ärzten und anderen Stellen, die Kurgäste einweisen

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet und günstige Vertragsbedingungen. Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Diakonieverband Ländli, 6315 Oberägeri
Cornelia Storzer, Personalleiterin
Telefon 041 754 99 08, E-Mail: cornelia.storzer@laendl.li

815-3485



Zermatt –

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegleiste mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4***-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte MitarbeiterInnen:

ab 1. März 2010

Grill-Koch

ab 1. Mai 2010

Chef de Partie

Küchenhilfe

– Servicefachangestellte/-r

ab 1. Juni 2010

Réceptionist/in

in Saison- oder Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julen

Familie Daniela und Paul Julen

CH-3920 Zermatt

Telefon +41 27 966 76 00

Fax +41 27 966 76 76

Internet: www.julen.com

E-Mail: Info@julen.com



Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per 1. Juni 2010 noch einen verantwortungsbewussten

Sous Chef

der unser Team tatkräftig unterstützt und unsere Philosophie von einer gutbürgerlichen Küche mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis teilt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie
Hannes Kurath
Hotel Tannenboden
8898 Flumserberg
info@tannenboden.ch
081 733 11 22

815-3495

GASCHOF ZUR ALten KANZlei

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in (mit A-la-carte-Erfahrung) Jungkoch (m/w)

Beginn nach Überenkunft.
Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten.

Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeiten besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an H. und H. Jochum Dorfstrasse 13 8606 Greifensee Telefon 044 940 58 87 info@gasthofkanzeli.ch

Online unter www.hoteljob.ch

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE

STEILSTE ZAHNRADBAHN DER WELT



Die PILATUS-BAHNEN AG mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2123 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus Kulm nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten. Weitere Verpflegungsmöglichkeiten gibt es in den Bergrestaurants Kriensegg, Fräkmüntegg sowie im Chalet.

Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomieteams suchen wir per April oder nach Vereinbarung

Küchen

- Sous Chef/in mit abgeschlossener Berufsausbildung, Führungserfahrung und guten Englischkenntnissen
- Jungkoch/eInnen mit abgeschlossener Berufsausbildung und Englischkenntnissen
- Patissiermeitarbeiter/in abgeschlossener Berufsausbildung als Konditor/in oder Coniseur/in
- Praktikant/in (für Hotelfachschüler/in, für 6 Monate)
- Hilfsküche/innen mit guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

Restaurants

- Restaurationsfachmitarbeiterende mit abgeschlossener Berufsausbildung und guten Englischkenntnissen
- Servicehilfen mit sehr guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

Empfang/Rezeption/Seminare & Bankette

- Gästebetreuer/in ortskundig und sehr gute Englischkenntnisse (weitere Fremdsprachen von Vorteil)
- Praktikant/in Empfang/Rezeption/Seminare & Bankette (für Hotelfachschüler/in für 6 Monate)

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter www.pilatus.ch

Wir bieten befristete und unbefristete Anstellungen, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung mit vorwiegend Tagdienst.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Ruth Ott, Leiterin Personal.

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1 CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 • Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch Internet: www.pilatus.ch



815-3495

**Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!**

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Operativer Geschäftsführer (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10736

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Regional Sales & Account Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J10732
Sales	Region Zürich/ Schaffhausen	J10858
Shop-Mitarbeiter/in ca. 50 % comp.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10866
Product Manager	Region Ostschweiz	J10868
Junior-Kongressmanager/in	Region Zentralschweiz	J10853

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Controlling Consultant Hotel	Region Zürich/ Schaffhausen	J10878
Buchhalter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10880

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10860
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J10882
Rezeptionist/innen	Region Bern	J10877
Rezeptionist/in (Spanien - Costa Brava)	International	J10862
Rezeptionist/in	Region Bern	J10872

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Manager (m/w)	Region Bern	J10741
Chef de Service w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J10747
Restaurantsleiter/in / stv. Restaurationsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10848
Betriebsassistent/in / Leitung Service	Region Basel	J10849
Leiter Gastronomie (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10731
Purchasing Manager (Malediven)	International	J10850

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J10727
Chef de partie (Irland - Galway)	International	J10895
Kitchenchef (Singapur)	International	J10896
Chef de partie (England - Aviemore)	International	J10897
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J10899
Koch m/w	Region Zentralschweiz	J10902
Commis de Cuisine	Region Bern	J10904
Sous-chef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10905
Sous-chef	Region Graubünden	J10890
Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J10891
Commis pâtissier	Region Graubünden	J10888
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10892
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10893
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J10871
Chinese Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10874
Souschef	Region Bern	J10875
Sous chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J10883
Chef de Partie / Demi Chef de Partie	Region Basel	J10884
Sous Chef	Region Bern	J10885
Chef de partie (Bankettküche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10855
Demi-chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10856
Demi-chef de partie (Gartenküche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10857
Chef de partie	Region Ostschweiz	J10745
Sous Chef Tagedienst	Region Basel	J10748
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J10722
Chef de partie	Region Graubünden	J10723
Sous-chef	Region Bern	J10725
Sous-chef	Region Bern	J10728

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant-Manager	Region Basel	J10734
(Anfangs-) Sommelier /-ière (Mo-Fr)	Region Basel	J10737
Restaurantsfachfrau /-mann	Region Basel	J10738
Commis de rang	Region Bern	J10720
Chef de rang	Region Bern	J10721
Commis de rang	Region Graubünden	J10724
Chef de service	Region Zentralschweiz	J10726
Stv. Gastgeber (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10733
Buffethilfe mit Serviceerfahrung	Region Basel	J10735

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceangestellte / r (Mo-Fr)	Region Basel	J10740
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10742
Servicemitarbeiterin (w) / Maitre d'hôtel	Tessin	J10898
Chef de Rang und Bankettshilfe	Region Ostschweiz	J10900
Servicefachangestellte w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J10901
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J10903
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J10887
Commis de rang	Region Oberwallis	J10889
Chef de Rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10894
Chef de rang	Region Oberwallis	J10870
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J10873
Kassiererin (w) 60-80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J10876
Chef de rang m/w	Region Graubünden	J10881
Maitre d'hôtel (Spanien - Costa Brava)	International	J10863
Gastronomiekoch (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10864
Servicefachangestellte -r	Region Zürich/ Schaffhausen	J10865
Service-Fachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J10867
Praktikant/in Service	Region Freiburg	J10744
Jungsmömler /Jungsommelière	Region Graubünden	J10746

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Eventmanager / Anlassleiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10739
Betriebsassistentin/ en Veranstaltungen/Events	Region Bern	J10879

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter /-in	Region Zentralschweiz	J10886
Buffettochter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10730

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Service	Region Bern	J10869
Praktikant/in Service	Region Bern	J10852
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinier	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

			3	4	5	6
B907	Assistant (F&B, Bankett, Event, Catering)		29	SK	per sofort	D F E SLOWAK.
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service		30	CH	per sofort	D F E
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung		44	CH	per sofort	D F E PORTU.
B921	Chef de Partie, Sous-chef		41	CH	per sofort	D F E SPANL.
B934	Chef de Réception / Direktionsassistent		35	DE	per sofort	D F E
B904	Chef de Service/ Geschäftsführerin		37	CH	per sofort	D F E IE
B945	GM, CEO, Direktion		29	CH	per sofort	D F E ESPAÑ.
B964	Gouvernante / Hauswirtschaft / Service		21	CH	per sofort	D F E
B957	Koch		41	CH	per sofort	D F E
B935	Koch, Pizzaiolo		24	SK	per sofort	D F I
B913	Massage, Wellness- und Spa		46	CH	per sofort	D F E ESPAÑ.
B883	Masseur ca. 40%		45	CH	per sofort	D F E
B974	Night Auditor/ Receptionist		22	RU	per sofort	D F E RUS SP
B835	Projektmanagement, Direktionsassistent, Betriebsassistent		30	DE	per sofort	D F E
B939	Praktikum Administration, Réception		22	CH	per sofort	D F E
B841	Service		44	GR	per sofort	D F E
B473	Service		28	AT	per sofort	D F E
B329	Servicefachangestellter, Chef de service		53	AT	per sofort	D F E
B972	Servicekraft/Thekenkraft		34	EG	per sofort	D F E ARABL.
B783	Servicemitarbeiterin		56	CH	per sofort	D F E
B986	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett		20	CH	per sofort	D F E
B590	Sous Chef,Chef de partie		35	HU	per sofort	D F HU

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität –Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse – Connaisances linguistiques

Stand per 1.3. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Hotel Phoenix Zermatt



Rezeptionistin
(100%) ab Juni 2010

Sie sind aufgeschlossen, kontaktfreudig und verfügen über Berufserfahrung und Hotel-Kenntnisse.

Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie können sich auf Französisch und Englisch verstehen.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team sowie eine zeitgemässen Entlohnung.

Interessiert?

Dann richten Sie Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung an:

Hotel Phoenix AG

Untere Wieststrasse 11, Postfach 174, CH-3920 Zermatt

info@hotelphoenix.ch

Löwen

Zugerstrasse 1, 6340 Sihlbrugg
Telefon 041 761 10 55
m.schierling@loewen-sihlbrugg.ch
www.loewen-sihlbrugg.ch

Für unser Restaurant, das im gebürgertlichen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Geniesen einlädt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Commis, Chef de Partie (18 - 30-jährig)

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, stellen wir uns eine motivierte, qualitätsbewusste, flexible und gepflegte Persönlichkeit vor, mit Liebe zum Detail und kreativen Ideen. Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Koch, sind teamfähig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf. Dann sind Sie in unserer jungen Küchenbrigade genau die richtige Person! Logierungsmöglichkeit vorhanden.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Michael Schierling, Geschäftsführer,

6164-3466

Hotel Edelweiss DAVOS

Für unser familiäres 2-Sterne-Hotel mit 42 Zimmern suchen wir für unsere Halbpensionsgäste

ab Juni 2010 eine/n:

Köchin/Koch

in leitender Funktion

Mit Unterstützung einer Küchenhilfe bereiten Sie unseren Gästen ein abwechslungsreiches Tagesmenü zu. Sie arbeiten selbstständig, organisieren den Einkauf und führen die Warenkalkulation.

Sie erwarten ein junges Betriebsklima, flexible Arbeitszeiten und Freiraum für Ideen und Kreativität.

Ein langjähriges Saisonverhältnis ist wünschenswert.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Edelweiss
Frau Arabelle Sutter
Rossweidstrasse 9, 7270 Davos

hotel@edelweiss-davos.ch

www.edelweiss-davos.ch

IHRE CHANCE IM GRILL-SPEISERESTAURANT OBSEE!

Sind Sie eine selbständige Persönlichkeit mit Mut auch Neues kreativ anzugehen? Sind Sie offen, innovativ und vor allem auch ein Organisationstalent? Setzen Sie mit Ihrem Können, Ihren Ideen und viel Eigeninitiative Glanzpunkte in unsere Küche? Sind Sie in der Lage eine kleine Küchenbrigade zu führen? Dann sind Sie

AB 1. MAI 2010 ODER NACH VEREINBARUNG DER/DIE

NEUE KOCH/KÖCHIN

Wir bieten Ihnen viel persönliche Entfaltungsmöglichkeit und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Sind Sie an weiteren Details interessiert? Gerne beantworten wir Ihre Fragen oder sind gespannt auf Ihre ausführlichen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Grill-Speiserestaurant Obsee
Fam. Klaus Bürgi-Nägeli
6078 Lungern
Tel.: +41 (0) 41 678 14 63
restaurant@obsee.ch
www.obsee.ch

617-347

Top of Bad Ragaz

Das sind wir!



Auf Sie wartet eine neue Herausforderung, eine nicht alltägliche Stelle in einem traditionellen Schloss mit internationaler Kundschaft. Bei uns sind folgende attraktive Arbeitsplätze ab sofort oder nach Vereinbarung neu zu belegen:

Chef de Partie w/m Jungköche w/m und Servicefachangestellte

Suchen Sie einen teamorientierten Arbeitsplatz, bei dem Selbstständigkeit und Kreativität gefragt sind?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Rufen Sie uns an, Tel. 081 302 4047 oder

info@schloss-wartenstein.ch

Schreiben Sie ganz einfach an:

HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach 164
7310 BAD RAGAZ

6164-3481

GIESSBACH

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzsee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2010 suchen wir:

Chefs de Rang

Parkrestaurant oder Gourmet-Restaurant

Service-EinsteigerInnen

ServicepraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

Souschef

mit Verantwortung für das Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (30 Plätze, 14 Punkte GaultMillau)

Chef de partie Gourmet-Restaurant

Commis mit Gourmet-Erfahrung

Chef de partie Saucier

Demi-Chef Gardemanger, Entremetier

Commis Tournant

KüchenpraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

Portier und Zimmermädchen

mit guten Deutschkenntnissen

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter
www.giessbach.ch / Kontakt Info / Stellenanzeigen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hochzimmer • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar «La Cascade» Seminar- und Konferenzräume für 100 Personen • Bankettmöglichkeiten bis 250 Personen • 22 parkähnlicher Umschwung, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach****, CH-3855 Brienz
Susanne Crillovich-Cocoghi, Leitung Personalwesen
Tel. +41(0) 33 952 25 25 Fax +41(0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

sanaspanslenzerheide

Für unseren Familienbetrieb (100 Betten) suchen wir eine flexible und aufgestellte

Mitarbeiter/in

(50 - 100 %)

für den Bereich Zimmer und

Küche, ab Mai / Juni 2010.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Irène + René Meier

Ferienhaus Sanaspans

7078 Lenzerheide

081/384 17 40

www.sanaspans.ch



Lüderenalp

*** Hotel Restaurant

3457 Wassen im Emmental

*** Hotel-Restaurant 1150 m

Seminar-Hotel mit 60 Betten, Restaurant für 200 Personen, mit schönster Ausichtsterrasse zu den Berner Alpen

Wir suchen zur Ergänzung ab April/Mai

Sous-Chef

Entremetier

in Brigade von 7-8 Personen

Wiederholung

Tavolago AG

Servicefachangestellte/r

Hotelfach-/Zimmerfrau

Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. Held
3457 Wassen i. Emmental
Tel. 034 437 1676, Fax 034 437 1980
www.luederenalp.ch
hotel@luederenalp.ch



Tavolago - Gastronomie zu Wasser & Land

Die Tavolago AG verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 21 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren 10 Betrieben und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren.

Für die Sommersaison 2010 suchen wir ab Anfang Mai bis Ende September:

- Servicefachkräfte
- Buffet-Mitarbeitende
- Logistik-Mitarbeiter mit Fahrausweis B
- Köche
- Office-Mitarbeitende

Wir brauchen Wissen und Können und Ihre aufgestellte und freundliche Art machen Sie zum wertvollen Mitarbeiter.

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen, nicht alltäglichen Arbeitsplatz auf dem idyllischen Vierwaldstättersee.

Nähere Informationen zu den vakanten Stellen finden Sie auf unserer Homepage unter

www.tavolago.ch. Die Leiterin Personal Isolde Brauert freut sich auf Ihre vollständigen

Bewerbungsunterlagen und beantwortet Ihnen erste Fragen gerne telefonisch.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Isolde Brauert, Leiterin Personal, Werftestrasse 5, 6002 Luzern

Isolde.Brauert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 9 / 4. März 2010



Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com



Auch unterwegs.



Sparen

Das neue Gebäude-
programm von
Bund und
Kantonen:
Sanieren, Kosten
senken, Klima
schützen.



Fotolia

Neues Gebäudeprogramm



BEAT HAGMANN

PROJEKTLEITER WIRTSCHAFTS-
POLITIK UND NACHHALTIGKEITS-
BEAUFTRAGTER
HOTELLERIESUSSSE

Gemäss Hotelbenchmark von hotelleriesuisse wendete die 3- bis 5-Sterne-Hotellerie 2008 bei einem Erdölpreis von 99 Dollar durchschnittlich 293'000 Franken für Energie auf. Die hohen Energiekosten haben vor allem mit dem zum Teil veralteten und entsprechend energieineffizienten Immobilienpark zu tun, bei dem die Wärme um 20 Prozent und beim Strom um 45 Prozent über den SIA-Kennwerten für sparsame und rationale Energieverwendung im Gebäudebereich liegt.

Energiebilanz verbessern

Angesichts der schlechten Energiebilanz muss sich die Hotellerie darauf konzentrieren, die Energieeffizienz im Gebäudebereich zu steigern. Solche Investitionen sind nicht billig. Sanierungsmassnahmen in

Gebäudefülle, in Gebäudetechnik und in erneuerbare Energien haben ihren Preis. Längerfristig zahlen sich diese Investitionen jedoch dank tieferer Energiekosten und attraktiven Payback-Fristen aus. Mit den prognostizierten steigenden Energiepreisen für fossile Energieträger und Strom wird die Branche kostenmässig zusätzlich unter Druck geraten.

280 Millionen pro Jahr

Hier setzt das neue Gebäudeprogramm von Bund und Kantonen ein, welches das Gebäudeprogramm des Klimarappens ablöst. Es unterstützt die Sanierung von Gebäudehüllen und fördert den Um- und Einstieg in erneuerbare Energien. Das Programm fördert neu auch die Sanierung von Einzelbauteilen, wie beispielsweise den Er-

satz von veralteten Fenstern oder die Wärmedämmung von Wänden, Dach und Böden. Für das Gebäudeprogramm des Bundes stehen jährlich 200 Millionen zur Verfügung, die aus der Zweckbindung der CO₂-Abgabe stammen. Hinzu kommen ergänzende Förderprogramme der Kantone für erneuerbare Energien, Abwärmenutzung und Haustechnik in der Größenordnung von 80–100 Millionen Franken. Insgesamt stehen in den nächsten zehn Jahren also 280–300 Millionen Franken pro Jahr für Investitionen in Energieeffizienz und erneuerbare Energien zur Verfügung. Das Programm ist ein intelligentes Instrument zur raschen Einführung und Verbreitung innovativer Energietechnologien. Mit dem Programm wird gleichzeitig der CO₂-Ausstoß bis 2020 um jährlich rund 2,2 Millio-

nen Tonnen gesenkt. Damit wird das Klima nachhaltig geschützt.

Gesuche jetzt einreichen

Seit Anfang Jahr können Gesuche eingereicht werden. Das Internetportal www.dasgebäudeprogramm.ch gibt interessierten Hoteliers detaillierte Informationen über das Programm und führt sie in wenigen Schritten zu den Gesuchsformularen. Die ersten Energiesanierungsprojekte werden ab dem 1.3.2010 bewilligt. Für innovative und intelligente Hoteliers öffnet das Programm so neue finanzielle Chancen und Möglichkeiten für die energetische Gebäudesanierung und damit zur Senkung der Betriebskosten und zum Schutz des wichtigsten USP der Schweizer Tourismuswirtschaft, der Umwelt.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue